

# GATEAU MARBRE AU CHOCOLAT

RECETTE N°2142

## NOTATION

- Prix : 4/10
- Difficulté : 5/10
- Originalité : 3/10

## NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 8 personnes

## TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 15 minutes
- Cuisson : 40 minutes

## INGREDIENTS NECESSAIRES

- 180 g de beurre
- 180 g de sucre en poudre
- 3 oeufs
- 180 g de farine
- 1 sachet de levure en poudre
- 2 c à soupe de cacao
- 2 c à soupe d'eau chaude
- Glaçage:
- 200 g de chocolat fondant
- 100 g de crème fraîche
- Décoration:
- une poignée d'amandes
- pistaches hachées.

## MATERIELS INDISPENSABLES

- terrine
- moule en couronne
- bain-marie
- fouet
- cuillère en bois
- cuillère à soupe
- hachoir
- gant protection

## COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

## PHOTOS



## 9 ETAPES A SUIVRES

01. Travaillez la matière grasse ramollie avec le sucre.
02. Incorporez les oeufs entiers, la farine et la levure.
03. Partagez la pâte en deux parties égales.
04. Joignez le cacao diluée dans l'eau à l'une d'elles.
05. Versez les deux pâtes dans un moule en couronne beurré en alternant.
06. Faites cuire à four moyen (180°C) pendant 40 mn.
07. Vérifiez la cuisson démoulez et laissez refroidir sur grille.
08. Préparez le glaçage en faisant fondre le chocolat au bain-marie avec la crème. Mélangez bien pour avoir une crème homogène et versez sur le gâteau.
09. Décorez d'amandes hachées et de pistaches.

## NOTES PERSONNELLES

---

---

---

---

---